

1学年だより

No. 22 2019. 11. 28 (木)

白石市立白石中学校

第1学年 学年主任 小形 潤矢

立志式を終えて

先週11月22日(金)に立志式が行われました。「元服」にあたる14歳の時期に改めて自分を見つめ直す式典です。事前準備として、1年生で会場になる体育館の会場設営を行いました。クラス毎に分担して、力仕事から細かい作業まで全員が心を込めて式典の準備を行いました。本番では、2年生一人一人が現在の夢・気持ちをステージで発表しました。2年生の姿を1年後の自分に重ね合わせながら、次年度の立志式への意欲を高めていました。



「ユネスコ無形文化遺産『和食』を学ぶ研修会」から

11月26日(火)、27日(水)の2日間にわたって、白石ユネスコ協会のご協力のもと「和食を学ぶ研修会」を行いました。昆布と鰹節でのだしの取り方と茶碗蒸しの作り方を学びました。



1組 T. R 君

「和食に学ぶ」の授業では「だし」の旨味成分について学び、とても勉強になりました。普段は何も考えずに口にしていたものに、いろいろな成分があったことにびっくりしました。茶碗蒸しはあまり好きではありませんでしたが、今日の茶碗蒸しはとてもおいしくいただくことができました。

2組 S. R 君

茶碗蒸しを初めて作ったので、何をやっていいかわからなかったけれど、卵を混ぜて白い部分を取り除くことができました。料理には「だし」が大切なことが分かったし、家でも作ってみたいと思いました。旨味などが大切なことなど、いろいろなことを教えてもらってよかったです。

3組 S. S 君

いろいろな材料を入れて、蒸しただけで茶碗蒸しができることにびっくりしました。そして、僕は卵アレルギーのため茶碗蒸しではなく違う物を作ってもらい、すごく美味しかったし、嬉しかったです。食べてみると味が濃くて、温かくて、しいたけとゆずのいい香りがしました。家の人にも食べさせてあげたいです。

4組 S. F さん

初めて本格的な茶碗蒸しを作りました。教えていただきながら、みんなと楽しく作ることができました。そして、ユネスコのことも初めて知りました。和食が身近な存在であることは、とても幸せなことなんだと改めて実感できました。みんなで食べた茶碗蒸しは、だしの味と具材の味がしっかりしていて美味しかったです。

編集後記 12月12日(木)に『職業人に聞く会』を実施します。地域の方をお招きし、仕事に就いたきっかけなど、生の声を聞かせていただく予定です。どんな話が聞けるのか楽しみにしててください。